# ЛИДЕР В СФЕРЕ ПРОИЗВОДСТВА ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ И ЭКСКЛЮЗИВНЫХ РАССОЛЬНЫХ СЫРОВ

## На сегодняшний день свежие овощи можно купить в любое время года, но от засоленных и консервированных овощей никто не отказывается. Каждая хозяйка старается разнообразить стол зимой вкусненькими солеными огурчиками и помидорчиками, свеженькой засоленной капустой и квашеными яблоками. И если в тепличных овощах много вредных нитратов, то соленья – это кладезь витаминов и минералов. Издавна люди таким способом готовили овощи, фрукты и ягоды, чтобы сохранить от порчи урожай. Южные народы делали консервации путем маринования с добавлением винного уксуса, у восточных славян было распространено соление, квашение и мочение. Уже в XII веке на Руси солили огурцы и квасили капусту. Позже разновидностей солений стало больше: начали солить грибы, помидоры, острый перец, мочить яблоки, клюкву и бруснику.

## Пользу солено-квашеных продуктов подчеркивают врачи. Диетологи рекомендуют употреблять соления и детям, и взрослым, поскольку они способствуют выработке в организме особого вещества под названием «серотонин». Именно оно дарит людям прекрасное настроение и помогает избавиться от депрессивного состояния. И поскольку не каждая хозяйка может заготавливать на зиму такие продукты, наше предприятие позаботилось о том, чтобы каждая семья смогла насладиться непревзойденным вкусом соленых овощей, фруктов и ягод. Традиционные продукты и современное качество – вот девиз компании «ФерЭльГам», которая с 1998 года занимается производством солений!

## Этапы развития соленого бизнеса

## Возродив традиции старинной кухни, уже на протяжении 20 лет компания во главе с генеральным директором Ферзи Мамедовым поставляет на рынок экологически чистую, изготовленную без химических добавок и консервантов продукцию по доступным ценам. Компания по праву считается первопроходцем выведения традиционно «рыночной» продукции на прилавки магазинов и торговых сетей и создателем этой ниши рынка как отдельной категории.

## Компания ООО «ФерЭльГам» ‒ это 20 000 м2 собственных заводских мощностей, более 700 человек персонала, 250 наименований продукции в каталоге, более 70 единиц техники в собственном автопарке, наличие возможности постоянного расширения ассортимента по желанию покупателей. Радиус охвата наших поставок ‒ 1500 км от Москвы, собственный современный распределительный центр, собственные сельхозугодья в Тульской области и в Республике Дагестан.

Нам доверяют, нас уважают, поскольку к делу мы подходим на профессиональном уровне. Выращиваем чеснок, черемшу, острый перец, томаты в южной части Дагестана. Огурцы, яблоки и капуста произрастают на плантациях в Рязанской области.

В соответствии с современными технологиями мы самостоятельно выращиваем овощи и фрукты для засолки. Наша продукция экологически чистая, с высоким содержанием витаминов, незаменимых аминокислот, минеральных веществ, без нитратов и ГМО.

География продаж обширна ‒ наша продукция представлена в магазинах на всей территории России (за исключением Сибири и Дальнего Востока). Среди партнеров – все федеральные и многие региональные торговые сети («Ашан», «Атак», «Гиперглобус», «Перекресток», «Карусель», «Пятерочка», «Дикси», «Метро Кэш энд Керри», «Магнит» и другие), а также интернет-магазины («Утконос», «Деликатеска», «Озон» и прочие). Продукция в эти торговые сети отгружается как под нашим брендом, так и под их собственными торговыми марками.

## Переработка

В 2012 году мы открыли собственный завод по производству солено-квашеной продукции. К текущему моменту мы модернизировали производственные линии и совершенствовали технологические процессы. Были установлены современные фасовочные линии, позволившие снизить долю ручного труда на 50% и увеличить объем производства в 10 раз!

На сегодняшний день наше предприятие занимается переработкой овощей и ягод в больших количествах. В цеху переработка овощной и плодовой продукции проходит поэтапно, под строжайшим контролем, в соответствии со всеми санитарными нормами. Первичная переработка предусматривает мытье продукта и подготовку к дальнейшим технологическим стадиям; вторичная включает в себя очищение, нарезку. Потом этап подготовки соли или рассола, укладка в тару, ферментация, выгрузка из тары и фасовка.

## Что и как готовим

Каждый из 250 видов нашей продукции имеет свои особенности и своих потребителей. Оставаясь приверженцами традиций и качества, специалисты предприятия учитывают предпочтения разных групп покупателей. Ассортиментная линейка постоянно обновляется с учетом спроса:

* огурцы соленые, маринованные и малосольные;
* капуста квашеная и маринованная;
* ассорти из маринованных и квашеных овощей;
* чеснок белый и красный соленый дольками;
* томаты красные соленые черри;
* черемша соленая;
* грибы соленые;
* имбирь маринованный;
* моченые яблоки;
* моченые ягоды;
* протертые ягоды;
* соусы;
* салаты по-корейски.

Натуральные соления без уксуса в банках и бочках, вакуумных упаковках приготовлены по традиционным рецептам. При изготовлении используются только натуральные ингредиенты. Применяя древний опыт, мы разработали новые рецептуры квашеной капусты, для которых берем только специальные сорта овоща. Они содержат много сока и легко его выделяют. При квашении получается рассол, в котором много минеральных и биологически активных веществ (особенно витамина С). Большим спросом пользуется капуста всех видов: квашенная по-деревенски, кислая для щей, маринованная со свеклой и морковью. В 2016 году наша капуста квашеная с морковью ГОСТ стала победителем передачи «Контрольная закупка»!

Рассол для засолки других овощей (томатов, огурцов, моркови, свеклы, грибов) готовим только на чистой воде. В маринад добавляем перец, петрушку, укроп, гвоздику, листья хрена, черной смородины и дуба. Специально разработанный рецепт маринада для овощей отличается особым пикантным нежным вкусом.

## Упаковка

Наши соленья отличаются превосходным вкусом и надежно упакованы. Как нам это удается? **МЫ ПОСТОЯННО КОНТРОЛИРУЕМ КАЧЕСТВО СЫРЬЯ, УПАКОВКУ И ДОСТАВКУ ‒ ВЕСЬ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА, ОТ ПОЛЯ ДО ПРИЛАВКА.** Продукты расфасовываем как в удобные небольшие пищевые банки из пластика объемом 500, 700, 900 г и вакуумные упаковки по 100, 200 и больше граммов, так и в деревянные бочки. Деревянные бочки, которые мы используем, ‒ это не только дань традициям наших предков, в них наша продукция получается особенно вкусной.

Мы используем также полуавтоматическое фасовочное оборудование для фасовки и развешивания продуктов. Каждая упаковка маркируется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки». Технологи дегустируют продукцию и проверяют ее качество.

## Доставка

Наш девиз: «Поставка точно вовремя». Мы доставляем нашу продукцию в любой регион России автотранспортом. Возможен и самовывоз. В Чехове организуется доставка нашим фирменным автомобилем по предварительному заказу в определенное время, с возможностью выбора расширенного ассортимента товаров. При оптовых заказах возможна фасовка в ведра по 7/10 кг, бочки по 20/60/80/260 кг. Рассматриваем варианты контрактного производства. Цены обсуждаем индивидуально с каждым клиентом – все зависит от объема закупок, частоты поставок и условий оплаты.

**Внимание – это важно!** Мы бережно упаковываем все заказы, но если после доставки вы обнаружили повреждения товара, обязательно сообщите нам об этом.

Сегодня компания формирует именно тот ассортимент и демонстрирует тот подход, который в полной мере отвечает всем требованиям и тенденциям европейского рынка!